ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

# консервирование овощи

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

Приятно, когда дома есть запасы солений. Причем делать их совсем не сложно и выгодно. Главное, с умом использовать летнее время! Консервированные овощи – отличная закуска и приятное дополнение ко вторым блюдам. В книге вы узнаете, какие рецепты заготовок можно приготовить на зиму.


- Консервирование. Овощи
  - Огурцы маринованные
  - Стерилизованные маринованные огурцы
  - Маринованные корнишоны с соусом из смородины
  - Малосольные огурцы
  - Огурцы, консервированные с водкой
  - Огурцы, маринованные по-болгарски
  - Огурцы маринованные очищенные
  - Огурцы, маринованные по-варшавски
  - Помидоры красные натуральные
  - Помидоры любительские
  - Помидоры маринованные
  - Помидоры очищенные в томатном соке
  - Маринованные зеленые помидоры
  - Зеленые помидоры по-словацки
  - Помидоры по-мелитопольски
  - Томаты зеленые с луком и морковью
  - Томаты протертые
  - Помидоры заливные
  - Помидоры, консервированные дольками, в собственном соку
  - Томаты с луком
  - Помидоры в яблочном соку
  - Капуста стерилизованная и квашенная
  - Стерилизованная маринованная капуста
  - Капуста с хреном
  - Стерилизованная цветная капуста
  - Капуста пастеризованная по-московски
  - Капуста маринованная по-польски
  - Маринованная кольраби
  - Стерилизованные кабачки
  - Кабачки консервированные без стерилизации
  - Кабачки с томатным соком
  - Кабачки по-болгарски
  - Кабачки по-итальянски

- ○ Кабачки по-польски
- ○ Кабачки по-молдавски
- ○ Кабачки по-украински
- ○ Консервированные кабачки с хреном
- ○ Кабачки в томатном соусе
- ○ Кабачки в яблочно-свекольном соке
- ○ Икра из кабачков со специями
- ○ Кабачки в яблочном соке с чесноком
- ○ Кабачки в яблочном соке с морковью
- ○ Фаршированные кабачки
- ○ Острые кабачки
- ○ Маринованные кабачки с чесноком
- ○ Икра из кабачков
- ○ Цукини в томатном соусе
- ○ Баклажаны печеные стерилизованные
- ○ Баклажаны в растительном масле
- ○ Икра баклажанная
- ○ Фаршированные баклажаны
- ○ Баклажаны в томатном соусе
- ○ Зеленая икра из баклажанов и моркови
- ○ Баклажаны цельные, маринованные по-грузински
- ○ Соте из баклажанов
- ○ Баклажаны с петрушкой
- ○ Перец для фарширования
- ○ Перец для гарнира
- ○ Жареный перец
- ○ Икра из перца
- ○ Болгарский перец в растительном масле
- ○ Красный перец с капустой
- ○ Перец, маринованный по-сухиндольски
- ○ Перец, фаршированный капустой
- ○ Стерилизованная морковь
- ○ Перец натуральный
- ○ Морковь натуральная
- ○ Жареная морковь в томатном соусе
- ○ Морковь маринованная
- ○ Маринованная свекла
- ○ Свекла в маринаде без стерилизации
- ○ Свекла маринованная сладкая
- ○ Столовая свекла с хреном
- ○ Стручковая фасоль консервированная
- ○ Консервированный зеленый горошек
- ○ Фасоль в томатном соусе
- ○ Фасоль с овощами по-болгарски

- ○ Стерилизованный маринованный мелкий лук
- ○ Острый маринованный лук
- ○ Стерилизованный маринованный чеснок
- ○ Чеснок в маринаде
- ○ Чеснок, маринованный в свекольном соке
- ○ Соленая тыква с хреном и зеленью петрушки
- ○ Маринованная тыква
- ○ Тыква, консервированная в яблочном соке
- ○ Тыква, консервированная в облепиховом соке
- ○ Тыквенное пюре с яблоками
- ○ Тыквенное пюре
- ○ Маринованные острые огурцы
- ○ Маринованные огурцы с луком
- ○ Маринованные огурцы со сладким перцем
- ○ Маринованные огурцы с корицей
- ○ Маринованные огурцы с хреном
- ○ Маринованные огурцы с красной смородиной
- ○ Маринованные огурцы с виноградными листьями
- ○ Малосольные огурцы
- ○ Консервированные огурцы
- ○ Огурцы, консервированные в томатном соусе
- ○ Огурцы, консервированные с тыквенно-яблочным соком
- ○ Маринованные корнишоны
- ○ Томаты, консервированные с красной смородиной
- ○ Консервированные половинки томатов
- ○ Томаты, консервированные с чесноком

# Консервирование. Овощи
# Составитель Сергей Павлович Кашин

# Огурцы маринованные

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 400 мл столового уксуса, 15 г соли, эстрагон, чеснок, стручковый красный перец по количеству банок.

*Способ приготовления*

Некрупные крепкие огурцы тщательно помыть, поместить в дуршлаг и обдать крутым кипятком. Затем их уложить рядами в банки. Каждый ряд огурцов переложить эстрагоном, а также добавить в каждую банку головку нарезанного чеснока и стручок красного перца. Затем залить огурцы уксусом с солью, предварительно вскипятив и охладив его. Огурцы будут впитывать уксус, поэтому по мере необходимости его нужно подливать.

Банки хранить закрытыми пергаментной бумагой, в прохладном месте.

# Стерилизованные маринованные огурцы

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, укроп, репчатый лук, гвоздика, черный перец горошком.

*Для маринада:*1 л воды, 400 мл 3 %-ного уксуса, 50 г сахара, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Лучше для приготовления маринованных стерилизованных огурцов использовать корнишоны (т. е. огурцы длиной не более 8–9 см). Корнишоны хорошо вымыть и плотно уложить в банки. Для огурцов такого размера идеально подходят банки емкостью 1 л. В каждую банку для улучшения вкусовых качеств добавить в небольшом количестве горошины черного перца, гвоздику, укроп и несколько кусочков репчатого лука. Огурцы залить маринадом. Банки стерилизовать 5 минут и герметично закрыть.

Можно приготовить огурцы аналогичным способом, но без стерилизации.

Огурцы уложить в банки и 2–3 раза с 3–4-минутной выдержкой залить кипятком.

Затем воду слить, положить в банки чеснок (по вкусу). Маринад кипятить 10–12 минут. Огурцы залить и сразу же герметично закрыть прокипяченными крышками.

# Маринованные корнишоны с соусом из смородины

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 2–3 гвоздички, 1–2 зубчика чеснока, 2–3 горошины черного перца, веточки укропа, веточки мяты.

*Для заливки:*1 л воды, 250 мл сока спелой смородины, 20 г сахара, 50 г соли.

*Способ приготовления*

На дно тщательно вымытых и высушенных банок положить специи. Корнишоны перебрать и выбрать гладкие и одинаковые по величине. Хорошо промыть их проточной водой, обрезать у них с обоих концов заостренные части и установить вертикально в банки с пряностями.

Приготовленную заливку довести до кипения и влить в огурцы. Банки емкостью 1 л стерилизовать 8 минут и герметично закрыть.

# Малосольные огурцы

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 10 г хрена, зелень (петрушка, укроп, сельдерей и др.), несколько зубчиков чеснока, лавровый лист, чеснок, корица, гвоздика, несколько стручков мелкого жгучего красного перца.

*Для рассола:*1 л воды, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Огурцы среднего размера (корнишоны) тщательно помыть и выдержать в холодной воде 5–6 часов. Воду за это время следует поменять 2–3 раза. Затем огурцы плотно уложить в банки и залить вскипяченным и охлажденным рассолом. Добавить ароматные приправы и накрыть банки марлей или другой тонкой тканью.

В течение 4–5 дней выдерживать огурцы в теплом помещении (при температуре 18–20 °С), за это время рассол приобретет приятно-кислый вкус, и его нужно слить в отдельную емкость.

Огурцы помыть в охлажденной кипяченой воде и положить в заново вымытые и высушенные банки, предварительно наполненные зеленью. Слитый рассол довести до кипения, снимая образующуюся пену, и снова залить им огурцы, не доходя 1,5 см до горлышка банки. Стерилизовать 10–12 минут и закатать. Рассол может потемнеть, но затем станет прозрачным.

# Огурцы, консервированные с водкой

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, ½ корня хрена, 1 лист хрена, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 веточки сельдерея, 2–3 листа черной смородины, 2–3 вишневых листа, 20 г укропа, 50 г паприки, 10 г молотого перца.

*Для заливки:*1 л воды, 20–30 мл водки, 10–20 мл уксусной эссенции,50 г соли.

*Способ приготовления*

Огурцы перебрать и помыть. Листья смородины, вишни и хрена уложить на дно банки. Очистить чеснок и корень хрена, вымыть зелень. Огурцы плотно уложить в банки, пересыпая их указанными специями и добавив чеснок, корень хрена и зелень. Приготовить заливку из указанных ингредиентов. Залить огурцы горячим раствором и оставить на один день. После чего добавить заливку, не доливая ее на 1 см до края банки, закатать.

# Огурцы, маринованные по-болгарски

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 100 г репчатого лука, 50 г зелени сельдерея, 50 г зелени петрушки, 60 г зелени укропа, 40 г чеснока, 40 г корня хрена, 200 г болгарского перца.

*Для маринада:*1 л воды, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, 4 г молотого перца, 80 г соли.

*Способ приготовления*

Огурцы небольшого размера помыть и нарезать кружочками толщиной 4–5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 2–3 мм.

Болгарский перец очистить от семян и нарезать полосками. Зелень петрушки и сельдерея, а также укроп промыть и очень крупно нарубить. Корень хрена и чеснок очистить и нарезать кубиками. Подготовленные огурцы плотно уложить в стерильные банки, сверху положить приправы, зелень, корень хрена, чеснок и лук. Все это залить кипящим маринадом и стерилизовать в течение 15 минут. Банки закрыть стеклянными крышками с зажимами.

# Огурцы маринованные очищенные

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 10 г семян горчицы, 100 г репчатого лука, 50 г соли.

*Для маринада:*½ л воды, $^1/_2$л столового уксуса, 150 г сахара.

*Способ приготовления*

Огурцы помыть, очистить от кожицы, разрезать и удалить семена, после чего нарезать кубиками. Подготовленные таким образом огурцы смешать с солью и поставить в холодное место на некоторое время. Когда выделится сок, слить его в отдельную емкость, а огурцы уложить в банки, пересыпая семенами горчицы и очищенным, мелко нарезанным луком.

Приготовить маринад, используя половину указанного количества уксуса и сахара, и залить им огурцы на 2 суток.

После чего огурцы вынуть, а маринад профильтровать и добавить в него уксус и сахар. Маринад довести до кипения и разлить по банкам с огурцами.

Пастеризовать при температуре 85 °С: полулитровые банки – 10 минут, литровые – 12–15 минут.

# Огурцы, маринованные по-варшавски

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1–2 зубчика чеснока.

*Для маринада:*1 л воды, 100 мл столового уксуса, 15 г сахара, по 1–2 г черного и душистого перца и семян горчицы, 1–2 лавровых листа, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Огурцы небольшого размера помыть и уложить в банки вертикально вместе с очищенным чесноком. После чего залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С в течение 20–30 минут.

# Помидоры красные натуральные

*Ингредиенты*

550–600 г красных помидоров.

*Для рассола:*1 л воды, 35 г соли.

*Способ приготовления*

Помидоры нужно отобрать плотные, одинаковые по размеру, с хорошей ровной окраской. Плоды тщательно помыть и уложить в банки. Рассол довести до кипения и залить им помидоры.

Банки с помидорами стерилизовать в кипящей воде в зависимости от размера банок 10–15 или 20–25 минут, затем сразу же герметично закрыть и охладить.

# Помидоры любительские

*Ингредиенты*

600 г помидоров, 1–2 зубчика чеснока, ½ корня хрена, 5–10 г зелени (укроп, петрушка, сельдерей, базилик).

*Для рассола:*1 л воды, 2–2 ½ г лимонной кислоты, 15 г соли.

*Способ приготовления*

Очищенные чеснок и корень хрена, а также зелень положить на дно подготовленных банок, помытые помидоры уложить сверху. Залить банки кипящим рассолом.

Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 10–15 минут, трехлитровые – 20–25 минут. Герметично закрыть и охладить.

# Помидоры маринованные

*Ингредиенты*

600 г помидоров, укроп, чеснок, листья черной смородины, листья сельдерея, лавровый лист, зеленый болгарский перец.

*Для заливки:*1 л воды, 1 столовая ложка уксусной эссенции, 50 г сахара, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Твердые помидоры хорошо помыть и уложить в банки. Очищенные чеснок и перец, вымытые и нарезанные укроп, листья смородины и сельдерея, а также лавровый лист разделить на три части и уложить на дно банок. Кипящей заливкой залить помидоры на 5–10 минут, затем слить рассол в отдельную емкость, снова довести ее до кипения и, залив помидоры второй раз, сразу же закатать банки.

# Помидоры очищенные в томатном соке

*Ингредиенты*

700 г помидоров.

*Для заливки:*320–340 г томатного сока, 1 ½ г лимонной кислоты, 10 г сахара, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Помидоры очистить от кожицы: поместить их в дуршлаг или марлевый мешок и опустить сначала на 1–2 минуты в кипящую воду, а затем на 3–5 минут в холодную. После такой операции кожица снимется легко. Очищенные помидоры ополоснуть, уложить в банки и залить кипящим томатным соком с растворенными в нем лимонной кислотой, сахаром и солью. Банки закрыть крышками и стерилизовать 15–20 минут (в зависимости от размера банок), после чего закатать.

# Маринованные зеленые помидоры

*Ингредиенты*

1 кг зеленых помидоров, 5 лавровых листьев, 10 гвоздичек, 10 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца, нарезанный репчатый лук, семена укропа, листья смородины, хрен, стручки мелкоплодного острого перца.

*Для маринада:*1 л воды, 50 мл столового уксуса, 100 г сахара, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Зеленые помидоры среднего размера перебрать, помыть и уложить в большие банки. Между помидорами положить специи, лук, листья смородины и прижать все сверху деревянным кружком. Затем томаты залить вскипяченным маринадом. Банки плотно закрыть и поставить в холодное место.

# Зеленые помидоры по-словацки

*Ингредиенты*

1 кг зеленых помидоров.

*Для маринада:*1 л воды, 700 г сахара, 1 лимон, 30 г рома.

*Способ приготовления*

Зеленые помидоры нарезать ломтиками и положить в холодную воду. Довести их до кипения и варить в течение 3 минут. Вынуть из воды и остудить.

Из воды и половины сахара приготовить сироп. Помидоры опустить в подготовленный сироп и варить 3–5 минут, после чего оставить на ночь.

На следующий день сироп отделить от помидоров, добавить остальной сахар и нарезанный ломтиками лимон.

После чего полученный раствор варить 10–15 минут. Затем в него опустить помидоры и уваривать, пока они не станут стекловидными.

Помидорам дать остыть и тогда влить ром. Разложить по банкам и закрыть полиэтиленовыми крышками.

# Помидоры по-мелитопольски

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 10–20 г зелени укропа, 4–5 г листьев хрена, 3 зубчика чеснока, 5 г зелени петрушки или сельдерея, 1 веточка мяты, 2–3 г красного острого перца.

*Для заливки:*1 л воды, 100–200 мл столового уксуса, 1 лавровый лист, 15–20 г соли, 2–3 г перца.

*Способ приготовления*

Зелень промыть в проточной воде и крупно нарезать. Красный перец разрезать пополам вдоль стручка. Очищенные зубчики чеснока разрезать на три-четыре части.

Половину этих ингредиентов уложить на дно банок. Красные или бурые помидоры мелкоплодных сортов отобрать и помыть, после чего положить в банки. Поверх помидоров выложить оставшуюся часть зелени, перца и чеснока. После этого банки заполнить горячей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 5 минут, литровые – 10–12 минут, трехлитровые – 17–20 минут.

# Томаты зеленые с луком и морковью

*Ингредиенты*

1 кг зеленых томатов, 200 г репчатого лука, 300 г моркови, 100 г растительного масла, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки, зелень сельдерея.

*Способ приготовления*

Вымытые томаты нарезать дольками, очищенный лук – кольцами, морковь – кружочками, зелень мелко нарубить. Все это положить в кастрюлю и залить растительным маслом, после чего тушить в течение 30 минут. Когда помидоры станут мягкими, добавить толченый чеснок.

Полученную смесь переложить в полулитровые банки и стерилизовать 15 минут, после чего закатать.

# Томаты протертые

*Ингредиенты*

1 кг томатов, соль.

*Способ приготовления*

Спелые и крепкие томаты вымыть и протереть через сито или нарезать крупными ломтиками, после чего измельчить толкушкой. Полученную массу посолить по вкусу, нагреть до кипения и разложить по банкам.

Стерилизовать в течение 15 минут и затем закатать.

# Помидоры заливные

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1–2 лавровых листа, 200 г репчатого лука.

*Для маринада:*1 л воды, 100–150 мл столового уксуса, 20–30 г желатина, 50 г сахара, 10 г семян горчицы, 5–6 горошин душистого перца, 20–30 г соли.

*Способ приготовления*

Лавровый лист положить на дно банок. Помидоры с мясистой мякотью опустить на 1–2 минуты в кипящую воду, затем охладить, нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см и плотно уложить в банки по плечики. Поверх помидоров выложить лук, нарезанный кольцами.

Приготовить маринад и добавить в него предварительно растворенный желатин, после чего кипятить в течение 2–3 минут. Затем влить в банки с помидорами.

Пастеризовать при температуре 80–85 °С: полулитровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 25–30 минут.

# Помидоры, консервированные дольками, в собственном соку

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 л томатного сока, 10–30 г сахара, 5–7 г соли.

*Способ приготовления*

Помидоры помыть и нарезать дольками, после чего уложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Пастеризовать при температуре 90 °С в течение 30–40 минут. Затем банки закатать.

# Томаты с луком

*Ингредиенты*

1 кг томатов, 200 г лука, 150 г растительного масла, 70 г соли.

*Способ приготовления*

Томаты и лук помыть, очистить и нарезать кружочками. После чего уложить в банки слоями и пересыпать солью.

В наполненные овощами банки влить растительное масло и поставить их стерилизоваться в течение 20 минут. Затем закатать и убрать на хранение в прохладное место.

# Помидоры в яблочном соку

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 л яблочного сока, 30 г соли.

*Способ приготовления*

Помидоры подготовить следующим образом: помыть и проколоть деревянной шпилькой в месте прикрепления плодоножки. Затем уложить в банки.

После этого помидоры два раза заливать кипящей водой, выдерживая по 5–10 минут. В третий раз залить кипящим яблочным соком с добавленной солью. Банки сразу же закрыть и поставить вверх дном до остывания.

# Капуста стерилизованная и квашенная

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 17 г сахара или меда, 17 г соли, лавровый лист.

*Способ приготовления*

Капусту очистить от верхних листьев и нашинковать. Добавить соль, сахар или мед, лавровый лист и все тщательно перемешать. Затем капусту разложить по банкам и плотно утрамбовать. Сверху в каждую банку положить несколько целых листьев капусты и деревянные кружочки, которые должны быть покрыты выделившимся соком. Через 5–6 дней капуста приобретет приятный кислый вкус. Ее следует переложить в банки, в которых будет проводиться стерилизация. Банки наполнить почти полностью и стерилизовать в течение 30 минут. Затем герметично закрыть.

# Стерилизованная маринованная капуста

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 5 г корицы, 5 гвоздичек, 17 г соли, черный перец горошком.

*Для маринада:*600 мл воды, 200 мл 6 %-ного уксуса.

*Способ приготовления*

Капусту очистить от верхних листьев, нашинковать и посолить по вкусу. После чего оставить на 2 часа. В это время приготовить маринад.

Перед тем как раскладывать подготовленную капусту по банкам, на дно каждой из них положить 3–4 горошины черного перца, по небольшому кусочку корицы и бутону гвоздики. Затем плотно набить банки капустой и залить кипящим маринадом. Стерилизовать в течение 20 минут и герметично закрыть.

# Капуста с хреном

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 15 г соли, корни хрена.

*Для маринада:*1 л воды (в которой варилась капуста), 400 мл 6 %-ного уксуса, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Очищенные от верхних листьев небольшие кочаны разрезать на четыре части таким образом, чтобы вилок не распался, а держался на кочерыжке. Такие надрезанные кочаны опустить в кипящую подсоленную воду на 5 минут. Затем вынуть, отцедив воду, и уложить в банки рядами: ряд капусты, ряд очищенных корней хрена. Залить кипящим маринадом, стерилизовать 30 минут и герметично закрыть.

# Стерилизованная цветная капуста

*Ингредиенты*

1 кг цветной капусты.

*Для солевого раствора:*1 л воды, 70 г соли.

*Для маринада:*1 л воды, 1 ½ г лимонной кислоты, 15 г соли.

*Способ приготовления*

Отобрать плотные большие соцветия капусты, которые после удаления верхних листьев выдержать несколько часов в солевом растворе. Затем тщательно помыть капусту, разделить на небольшие части и плотно уложить в банки. Залить горячим маринадом, стерилизовать 20 минут и закатать.

# Капуста пастеризованная по-московски

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 200 г моркови.

*Для рассола:*1 л воды, 20–30 г сахара, 20–30 г соли.

*Способ приготовления*

Капусту освободить от испорченных листьев и нашинковать, морковь очистить и мелко нарезать. Овощи смешать и уложить в банки. Приготовить рассол и сразу же, кипящим, влить в банки.

Пастеризовать при температуре 80–90 °С в течение 40–50 минут. Банки герметично закрыть и после остывания поставить в холодное место.

# Капуста маринованная по-польски

*Ингредиенты*

1 кг капусты, 2 г семян горчицы, 1 г кориандра, 3 горошины черного перца, 30 г соли.

*Для заливки:*1 л воды, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 30 г соли.

*Способ приготовления*

Капусту помыть и очистить, после чего нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут. Затем капусту откинуть на дуршлаг и уложить в подготовленные банки, перекладывая семенами горчицы и кориандром.

Перец горошком положить сверху и банки залить горячим маринадом. Пастеризовать при температуре 90 °С в течение 20–30 минут. Банки закатать и после остывания поставить на хранение в холодное место.

# Маринованная кольраби

*Ингредиенты*

1 кг кольраби.

*Для маринада:*1 л воды, 180 мл 9 %-ного уксуса, 20 г сахара, 30 г соли.

*Способ приготовления*

Кольраби очистить и нашинковать, после чего опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Когда капуста остынет, разложить ее по банкам и залить приготовленным и охлажденным маринадом.

Банки стерилизовать в кипящей воде в течение 20 минут. Затем герметично закрыть.

# Стерилизованные кабачки

*Ингредиенты*

1 кг кабачков, 1 стручок жгучего перца, укроп, мята, сельдерей, петрушка.

*Для маринада:*1 л воды, 300 мл 6 %-ного уксуса, 60–70 г соли.

*Способ приготовления*

Молодые свежие кабачки рассортировать по величине и хорошо помыть. Маленькие плоды можно оставить целыми, а большие нужно нарезать кусочками. На дно подготовленных для стерилизации банок положить веточки укропа, стручок жгучего перца, листочки мяты, сельдерея и петрушки. Сверху положить кабачки таким образом, чтобы они заняли около 65 % объема банки. Кабачки залить горячим маринадом, стерилизовать банки 15 минут и закатать.

# Кабачки консервированные без стерилизации

*Ингредиенты*

1 кг кабачков, 1 л воды, 200 мл 8 %-ного уксуса, 1 стручок жгучего перца, укроп, мята, сельдерей, петрушка, 30 г соли.

*Способ приготовления*

Ингредиенты подготовить таким же образом, что и в предыдущем рецепте консервирования со стерилизацией.

Уложенные кабачки залить кипящей водой, дать постоять 5 минут и слить воду. Повторить эту операцию, в зависимости от объема банки, 3–4 раза. Затем добавить в банки соль и уксус, залить водой и закрыть. Для проверки герметичности банки следует охладить в положении крышками вниз.

# Кабачки с томатным соком

*Ингредиенты*

1 кг кабачков, 100 г растительного масла.

*Для заливки:*1 л томатного сока (свежевыжатого), 50 г сахара, 30 г соли, черный перец горошком.

*Для овощного фарша:*600 г моркови, по 80 г корней петрушки, сельдерея и пастернака, 25 мл растительного масла, 100 г репчатого лука, зелень укропа, зелень сельдерея, зелень петрушки, перец, соль.

*Способ приготовления*

Овощной фарш приготовить из очищенных и измельченных овощей и кореньев. Лучше всего нарезать их кружочками толщиной 4–5 мм, так как более мелкие кусочки при жаренье подгорают и меняют свой вкус. Нарезанные овощи и коренья обжарить по отдельности, а затем, слив растительное масло, перемешать. В эту смесь добавить мелко нарезанную зелень петрушки, сельдерея, укропа, а также соль и перец. (На 1 кг фарша положить щепотку мелко нарезанной зелени.) В томатный сок добавить соль и сахар по вкусу. Полученную смесь прокипятить в течение 15 минут, а в конце варки положить немного перца.

Молодые кабачки, у которых еще не образовались семена, очистить от кожуры, помыть и нарезать кружочками толщиной 2–3 см. Затем обжарить в растительном масле и уложить ингредиенты в банки в следующем порядке: на дно – жареные кабачки, в середину – овощной фарш и сверху – снова кабачки. Все это залить томатным соком, простерилизовать 80 минут и герметично закрыть.

# Кабачки по-болгарски

*Ингредиенты*

2 кг кабачков, 1 кг капусты брокколи, 1 кг капусты кольраби, 1 кг савойской капусты, 1 кг цветной капусты, 1 кг баклажанов, 1 кг спаржевой фасоли, 1 кг сладкого перца, 1 кг зеленого горошка, 1 кг томатов, 1 кг моркови, сахар, соль.

*Способ приготовления*

У сладкого перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте соломкой. Спаржевую фасоль нарежьте небольшими кусочками.

Томаты обдайте кипятком, пропустите через мясорубку, отожмите сок и варите его до загустения, добавив по вкусу соль и сахар. Морковь очистите и измельчите.

Савойскую капусту, кабачки, баклажаны и кольраби помойте и нарежьте тонкой соломкой. Брокколи и цветную капусту помойте и разберите на соцветия. Овощи соедините, залейте томатным соком и варите в течение 30 минут. Полученную массу в горячем виде выложите в простерилизованные банки, закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

# Кабачки по-итальянски

*Ингредиенты*

1 кг кабачков, 1 кг томатов, 3 луковицы, 3 сладких перца, 3 зубчика чеснока, 2 г молотого острого перца, 3 столовые ложки растительного масла, майоран, соль.

*Способ приготовления*

Томаты помойте и нарежьте тонкими ломтиками.

У кабачков удалите семена, мякоть нарежьте кусочками. Лук очистите, нарежьте кольцами. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкой соломкой, соедините с луком, томатами, кабачками и чесноком, добавьте растительное масло и тушите до готовности. Перед окончанием приготовления добавьте соль и майоран. Горячую массу разложите по простерилизованным полулитровым банкам, пастеризуйте при температуре 95 °С в течение 10 минут и закатайте прокипяченными крышками.

# Кабачки по-польски

*Ингредиенты*

2 кг кабачков, 1 л воды, 80 г соли, 5 зубчиков чеснока, 10 г сахара, 8 штук лаврового листа, 10 штук черного перца горошком, 10 штук душистого перца горошком, 1 чайная ложка семян кориандра.

*Способ приготовления*

Кабачки очистите от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте тонкими полосками. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. В отдельной посуде приготовьте заливку: соедините сахар, соль, воду и специи, доведите до кипения и остудите при комнатной температуре. Кабачки выложите в простерилизованные полулитровые банки вместе с чесноком, залейте холодным маринадом и оставьте на 4 дня. По прошествии указанного времени пастеризуйте банки в течение 15 минут при температуре 95 °С и закатайте прокипяченными крышками.

Храните в холодном месте.

# Кабачки по-молдавски

*Ингредиенты*

10 кг кабачков, 5 л воды, 80 стеблей эстрагона, 50 листьев черной смородины, 20 листьев хрена, 20 листьев сельдерея, 20 стеблей укропа, 10 листьев вишни, 4 головки чеснока, 3 стручка жгучего красного перца, 300 г соли.

*Способ приготовления*

Соль растворите в воде, доведите до кипения и остудите при комнатной температуре. Чеснок очистите и разделите на зубчики. Пряности помойте и выложите вместе с чесноком и горьким перцем на дно бочки. Кабачки помойте, сделайте в нескольких местах проколы острой деревянной палочкой, удалите плодоножки.

Выложите кабачки в бочку, залейте рассолом и оставьте на 1 месяц в холодном месте. Готовые кабачки переложите в простерилизованные трехлитровые банки и закатайте крышками.

# Кабачки по-украински

*Ингредиенты*

1 кг кабачков, 100 мл растительного масла, 60 мл столового уксуса, 20 г чеснока, 10 г зелени петрушки и укропа, соль.

*Способ приготовления*

Кабачки помойте, очистите от кожуры, обрежьте оба конца, удалите семена, мякоть нарежьте тонкими кружочками и обжарьте в разогретом растительном масле (50 мл) до образования золотистой корочки. Чеснок очистите и измельчите. Зелень нарубите и выложите вместе с чесноком на дно простерилизованных литровых банок. Влейте растительное масло и уксус и посолите. Кабачки выложите в банки, стерилизуйте в кипящей воде в течение 45 минут и закатайте прокипяченными крышками.

# Консервированные кабачки с хреном

*Ингредиенты*

2 кг кабачков, 1 л воды, 200 мл 5 %-ного уксуса, 20 г листьев хрена, 20 г зелени петрушки и сельдерея, 5 горошин черного перца, 4 листа мяты, 2 лавровых листочка, 3 зубчика чеснока, 1 стручок жгучего перца, 3 столовые ложки соли.

*Способ приготовления*

Кабачки тщательно помойте и разрежьте на небольшие кусочки. Стручковый перец нарежьте кольцами. Чеснок очистите и измельчите. Зелень помойте, уложите на дно полулитровых банок вместе с чесноком, листьями хрена и мяты и специями. Сверху выложите кабачки.

В отдельной посуде приготовьте маринад, вскипятив воду с солью и добавив уксус. Маринад влейте в банки с кабачками, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 8 минут на водяной бане и закатайте.

# Кабачки в томатном соусе

*Ингредиенты*

7 кг кабачков, 3 кг томатов, 1 ½ кг моркови, 500 мл растительного масла, 250 г репчатого лука, 150 г корней петрушки, сельдерея и пастернака, 100 г соли, 10 г молотого душистого перца, 10 г черного перца горошком, 1 пучок петрушки и укропа, 3 столовые ложки сахара.

*Способ приготовления*

Лук, морковь и коренья очистите, измельчите и обжарьте в разогретом растительном масле по отдельности. Кабачки помойте, очистите от кожуры, нарежьте тонкими кружочками и обжарьте в масле до румяной корочки. Зелень помойте, нарубите и соедините с луком, морковью и кореньями. Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть пропустите через мясорубку и варите на медленном огне до загустения и уменьшения первоначального объема в 2 раза. К томатной пасте добавьте специи, сахар и соль. В банки налейте небольшое количество томатного соуса, слоями выложите кабачки, морковь, лук и коренья, залейте оставшимся соусом, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 50 минут. Банки закатайте и храните в холодном месте.

# Кабачки в яблочно-свекольном соке

*Ингредиенты*

1 кг кабачков, 200 мл свекольного сока, 200 мл яблочного сока, 200 мл растительного масла, 3 г лимонной кислоты, 1 столовая ложка порошка из семян укропа.

*Способ приготовления*

Кабачки помойте, очистите от кожуры, мякоть нарежьте небольшими кружочками. В отдельной посуде соедините свекольный и яблочный сок, добавьте лимонную кислоту и порошок из семян укропа, тщательно перемешайте и доведите до кипения. Полученную заливку соедините с растительным маслом.

Кабачки выложите в простерилизованные литровые банки, добавьте кипящую заливку и закатайте крышками.

# Икра из кабачков со специями

*Ингредиенты*

1,8 кг кабачков, 200 г репчатого лука, 150 мл растительного масла, 20 г чеснока, 2 столовые ложки 9 %-ного уксуса, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка красного молотого перца, 1 чайная ложка черного молотого перца, 1 чайная ложка душистого молотого перца, зелень петрушки.

*Способ приготовления*

Кабачки помойте, нарежьте тонкими кружочками и обжарьте в разогретом растительном масле. Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку и тщательно разотрите с солью. Лук очистите, измельчите, обжарьте в небольшом количестве разогретого растительного масла и соедините с красным молотым перцем. Зелень помойте, нарубите, обжарьте в масле и пропустите вместе с луком, чесноком и кабачками через мясорубку.

В полученную массу добавьте душистый и черный перец, сахар, уксус и соль, тщательно перемешайте и разложите по полулитровым чистым банкам.

Банки стерилизуйте в течение 75 минут в кипящей воде, закатайте прокипяченными крышками и остудите.

# Кабачки в яблочном соке с чесноком

*Ингредиенты*

2 кг кабачков, 100 г чеснока, 60 г сахара, 60 г соли, 500 мл яблочного сока, 500 мл растительного масла.

*Способ приготовления*

Чеснок очистите и натрите на крупной терке.

Кабачки очистите от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте тонкой стружкой, соедините с чесноком и выложите в простерилизованные литровые банки. Яблочный сок соедините с сахаром и солью, доведите до кипения, добавьте масло. Полученным маринадом залейте кабачки. Банки закатайте прокипяченными крышками и храните в прохладном месте.

# Кабачки в яблочном соке с морковью

*Ингредиенты*

2 кг кабачков, 500 г яблок, 500 г моркови, 50 г меда, 30 г соли, 500 мл яблочного сока, 500 мл воды, 20 листьев лимонника.

*Способ приготовления*

В отдельной посуде соедините мед, соль, листья лимонника, воду и яблочный сок, доведите до кипения.

Кабачки очистите от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте тонкими ломтиками. Морковь очистите и нарежьте кружочками. Помойте яблоки, удалите семена и сердцевину, мякоть нарежьте дольками. Яблоки, кабачки и морковь соедините, разложите по простерилизованным литровым банкам и залейте яблочно-медовой смесью. Банки закатайте крышками и храните в прохладном месте.

# Фаршированные кабачки

*Ингредиенты*

1 кг кабачков, 600 г томатов, 300 г моркови, 150 мл растительного масла, 300 г репчатого лука, 60 мл 5 %-ного уксуса, 30 г корней петрушки, сельдерея и пастернака, 10 г зелени петрушки, 1 г молотого душистого перца, 2 лавровых листика, 2 столовые ложки соли, 1 ½ столовых ложки сахара.

*Способ приготовления*

Коренья, в том числе и морковь, очистите, измельчите и обжарьте до полуготовности в разогретом растительном масле. Кабачки помойте, разрежьте вдоль пополам, аккуратно выньте часть мякоти с семенами, посыпьте солью (½ чайной ложки) и оставьте на 20 минут.

По прошествии указанного времени слейте образовавшийся сок. Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте в растительном масле. Зелень помойте и нарубите. Соедините коренья, зелень и лук. Полученной массой нафаршируйте половинки кабачков и выложите их в литровые банки. Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу и пропустите мякоть через мясорубку. Полученную массу поставьте на медленный огонь, добавьте сахар, соль и специи и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится в 2 раза. Влейте уксус и тщательно перемешайте.

Полученным томатным соусом залейте кабачки. Банки накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 1 часа. Банки закатайте и поставьте на хранение в холодное место.

# Острые кабачки

*Ингредиенты*

2 кг кабачков, 1 л воды, 500 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 30 листьев черной смородины, 5 лавровых листов, 15 гвоздичек, 15 горошин черного перца, соль.

*Способ приготовления*

В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого залейте водой сахар, соль, гвоздику, перец и лавровый лист, доведите до кипения и соедините с уксусом. Кабачки очистите от кожицы, удалите семена, мякоть нарежьте небольшими кусочками и бланшируйте в течение 5 минут в кипятке, после чего сразу же остудите под струей холодной воды. Листья смородины промойте, уложите в простерилизованные полулитровые банки, наполните их кабачками, которые залейте кипящим маринадом. Банки пастеризуйте в течение 15 минут при температуре 85 °С и закатайте крышками.

# Маринованные кабачки с чесноком

*Ингредиенты*

7 кг кабачков, 1 л растительного масла, 300 мл 6 %-ного уксуса, 6 головок чеснока, 5 столовых ложек соли, зелень петрушки, зелень укропа.

*Способ приготовления*

Кабачки вымойте, нарежьте кружочками и обжарьте в разогретом растительном масле. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. Зелень помойте и нарубите. В литровые банки налейте уксус и растительное масло, положите чеснок, зелень и кабачки, посыпьте солью, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 40 минут в кипящей воде. Банки закатайте и поставьте горлышком вниз в холодное место.

# Икра из кабачков

*Ингредиенты*

9 кг кабачков, 750 г репчатого лука, 500 мл растительного масла, 3 головки чеснока, 150 мл 5 %-ного уксуса, зелень петрушки, зелень укропа, сахар, соль.

*Способ приготовления*

Кабачки помойте, удалите плодоножки, мякоть нарежьте кружочками и обжарьте в разогретом растительном масле, после чего остудите и пропустите через мясорубку. Лук и чеснок очистите и измельчите. Лук обжарьте в растительном масле до золотистого цвета.

Зелень тщательно помойте и мелко нарубите.

Кабачки соедините с луком, чесноком и зеленью, добавьте уксус, сахар и соль, выложите в литровые банки, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 30 минут на кипящей водяной бане. Банки закатайте и поставьте на хранение в холодное место.

# Цукини в томатном соусе

*Ингредиенты*

1 кг цукини, 500 г томатного соуса.

*Способ приготовления*

Небольшие цукини помыть и разрезать на кусочки размером 5 ×5 см. Кусочки бланшировать в течение 3–5 минут в кипящей воде, охладить в холодной воде и уложить в банки. Горячий томатный соус влить в банки и накрыть их крышками. После чего банки стерилизовать в кипящей воде в течение 40–45 минут.

# Баклажаны печеные стерилизованные

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов.

*Для рассола:*1 л воды, 200 мл 6 %-ного уксуса, 30 г соли, специи (любые).

*Способ приготовления*

Баклажаны средних размеров помыть и просушить. Затем запечь их в духовке, уложив на противень или большую сковороду. Испеченные баклажаны остудить (можно даже в холодной воде), удалить кожицу, обрезать плодоножки, сполоснуть в холодной воде и дать ей стечь. Баклажаны плотно уложить в подготовленные банки, после чего добавить соль, уксус и специи. Банки стерилизовать в кипящей воде в зависимости от их объема: 40 минут полулитровые, 70 минут литровые. После этого сразу же герметично закрыть.

# Баклажаны в растительном масле

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 40 г репчатого лука, 80 г моркови, 40 г корней сельдерея, 1 пучок петрушки, 150 мл растительного масла, перец.

*Для солевого раствора:*1 л воды, 50 г соли.

*Способ приготовления*

У вымытых молодых баклажанов отрезать плодоножки вместе с частью плода и бланшировать в кипящем солевом растворе. Плоды достать из раствора и, подсушив, нарезать кружочками толщиной 2 см. Обжаривать в течение 10 минут в растительном масле. Поджаренные баклажаны посыпать перцем и уложить в банки слоями, перекладывая каждый слой кольцами лука, кружочками моркови и сельдерея, измельченной петрушкой. Заполненные банки залить маслом, в котором жарились баклажаны, герметично закрыть и стерилизовать 15 минут.

# Икра баклажанная

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 500 г сладкого перца, 500 г репчатого лука, 150 г яблок, 30 мл растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль.

*Способ приготовления*

Икру следует готовить в широкой неглубокой кастрюле. Очищенный и нарезанный лук слегка обжарить в разогретом растительном масле и добавить вымытые и измельченные спелые помидоры.

Овощи тушить под закрытой крышкой, изредка помешивая. Пока они тушатся, вымытые баклажаны и сладкий перец, из которого удалены семена, мелко нарезать, яблоки натереть на крупной терке и добавить в емкость с луком и помидорами. Затем тщательно размешать и тушить на слабом огне, помешивая, до готовности баклажанов.

После чего дать икре покипеть некоторое время без крышки для испарения лишней воды.

Любители острой пищи могут положить вместе с баклажанами и стручок жгучего перца (целым), но при помешивании нужно следить, чтобы он не лопнул.

Икру необходимо тушить на слабом огне до желаемой густоты, добавив в конце приготовления соль и сахар.

Горячую икру разлить по банкам, накрыть их крышками и стерилизовать 20 минут, затем сразу же закатать.

# Фаршированные баклажаны

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов (молодых), 400 г моркови, 40 г сельдерея, 1 пучок петрушки, 3 зубчика чеснока, 10 г черного перца горошком, 20 г соли.

*Для маринада:*1 л воды, 200 мл 6 %-ного уксуса, 30 г соли.

*Способ приготовления*

У молодых баклажанов отрезать плодоножки с частью плода у основания и кончиком острого ножа сделать до его середины 3–4 разреза по длине. В разрезы насыпать немного соли для устранения горечи, а через 2 часа баклажаны помыть в холодной воде. Подготовленные таким образом овощи бланшировать 3 минуты в подсоленном по вкусу кипятке. Разрезы хорошо остывших баклажанов наполнить смесью из нашинкованных моркови, сельдерея, петрушки, измельченного чеснока, горошин черного перца. Чтобы начинка не выступала наружу, разрезы следует хорошо прижать и завязать листьями сельдерея.

Уложенные в банки баклажаны залить заранее вскипяченным и охлажденным маринадом. Консервы закрыть пластмассовыми крышками.

# Баклажаны в томатном соусе

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 800 г томатного соуса, 50 мл растительного масла.

*Способ приготовления*

Молодые баклажаны помыть, запечь в духовке, затем снова помыть холодной водой. Кожицу и плодоножку аккуратно удалить. Подготовленные таким способом баклажаны обжарить в растительном масле до золотисто-желтого цвета. На дно подготовленных банок налить 40–50 г томатного соуса, банки наполнить до плечиков баклажанами и залить горячим (не ниже 70 °С) томатным соусом. После чего накрыть крышками и стерилизовать в течение 50 минут (время указано для литровых банок). Затем сразу же закатать.

# Зеленая икра из баклажанов и моркови

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 300 г моркови, 500 г помидоров, 500 г зеленого болгарского перца, 200 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, соль.

*Способ приготовления*

Баклажаны одинаковой степени зрелости тщательно помыть, отрезать плодоножки с частью основания плодов, разрезать вдоль на четыре части, слегка посолить и оставить на некоторое время. После выделения из баклажанов горьковатого сока плоды отжать и еще раз тщательно помыть холодной водой.

Перец вымыть, разрезать вдоль и очистить от семян. Морковь очистить, помыть и разрезать по длине на две или четыре части в зависимости от размера. Подготовленные овощи пропустить через мясорубку. Помидоры вымыть, разрезать на половинки или четвертинки и измельчить в мясорубке или натереть на пластмассовой терке с последующим пропусканием через пластмассовый или эмалированный дуршлаг. Мелко нарезанный лук тушить до золотистого цвета в разогретом растительном масле. Все овощи перемешать и тушить 30–40 минут. Готовую кипящую смесь разлить по банкам, накрыть крышками, стерилизовать 15 минут и герметично закрыть.

# Баклажаны цельные, маринованные по-грузински

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов (небольших), 300 мл винного уксуса, 50 г чеснока, 40 г сельдерея, 20 г чабера, 20 г базилика, 20 г кинзы, 20 г укропа, 30 г соли.

*Способ приготовления*

Баклажаны помыть, очистить и погрузить на 1–2 минуты в кипящую воду. После чего откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и остудить. В каждом баклажане сделать продольный надрез длиной 3–4 см.

В ½ л кипящей воды опустить на 1 минуту веточки сельдерея, затем добавить туда соль и уксус, дать раствору закипеть, после чего снять с огня и охладить.

Чеснок очистить и обдать кипятком. Зелень вымыть, мелко нарубить и перемешать с солью. Затем зеленью наполнить надрезы баклажанов и прибавить по зубчику чеснока. После этого баклажаны перевязать веточками сельдерея.

Подготовленные таким образом баклажаны плотно уложить в банки, залить остуженным отваром сельдерея и герметично закрыть. Хранить в прохладном месте.

# Соте из баклажанов

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 400 г помидоров, 200 г моркови, 15 г корней петрушки, 15 г сельдерея, 50 г репчатого лука, 5 г зелени укропа, 5 г зелени петрушки, 30 г сахара, 10 г муки, 200 мл растительного масла, 2 горошины душистого перца, 2 горошины черного перца, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Баклажаны помыть и обрезать с концов, после чего нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см и обжарить в растительном масле до золотистого цвета с коричневым оттенком. Лук очистить, нарезать кольцами и тоже обжарить до золотистого цвета в кипящем растительном масле.

Коренья очистить, нарезать соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности.

Обжаренные лук и коренья смешать с нарезанной зеленью и посолить.

Из помидоров приготовить томатное пюре и добавить в него соль, сахар, черный и душистый перец, муку и поварить несколько минут.

Немного соуса налить на дно банок, затем уложить туда поджаренные баклажаны – до половины банок, сверху выложить слой лука с кореньями и зеленью, снова баклажаны и в конце залить все томатным соусом.

Стерилизовать в кипящей воде в течение 1–1,5 часа.

Банки закатать и остудить.

Хранить в прохладном месте.

# Баклажаны с петрушкой

*Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 200 г петрушки, 100 г чеснока.

*Для рассола:*1 л воды, 200 мл столового уксуса.

*Способ приготовления*

Баклажаны подготовить, помыв их и срезав плодоножки. Затем баклажаны варить до мягкости. Остудить и надрезать в трех местах, отжать и наполнить надрезы толченым чесноком и рубленой зеленью петрушки. Нафаршированные баклажаны перевязать веточками петрушки.

Готовые баклажаны уложить в стерильные банки и залить прокипяченным рассолом. Банки закатать.

# Перец для фарширования

*Ингредиенты*

1 кг перца, 1 кг помидоров, 30 г соли.

*Для солевого раствора:*1 л воды, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Перец очистить от плодоножек и семян.

Семена удалить специальным устройством или кончиком ножа. Проведение этой операции требует определенной осторожности, так как отверстие желательно получить круглой формы, при этом не повредив плоды. Подготовленные перцы бланшировать в течение 2–4 минут в кипящем растворе соли, затем уложить в вымытые и подсушенные банки специальным образом: один вниз отверстием, другой вверх, чтобы сделать укладку более компактной.

Из спелых помидоров приготовить томатный сок, прокипятить его, посолить и залить им перцы. Уровень сока не должен доходить до верхнего края банки на 1,5 см. Банки стерилизовать в течение 40 минут и герметично закрыть. Приготовленный таким образом перец можно использовать для фарширования мясом, рисом или овощами.

# Перец для гарнира

*Ингредиенты*

1 кг перца, 1 ½ кг помидоров, 5 гвоздичек, 10 горошин черного перца, корица, мускатный орех, соль.

*Способ приготовления*

Из спелых неповрежденных помидоров приготовить томатный сок: помидоры натереть на пластмассовой терке, протереть через пластмассовый или эмалированный дуршлаг или пропустить через мясорубку с конусной насадкой для отделения семян и кожицы. После чего томатный сок кипятить до тех пор, пока не останется половины от его первоначального объема. Перец тем временем помыть, очистить от плодоножек и семян и нарезать полосками шириной 5–6 мм. В сгустившийся томатный сок положить сладкий перец, черный перец, гвоздику, корицу на кончике ножа, мускатный орех и соль. Смесь варить на небольшом огне в течение 10 минут, затем разлить горячей по хорошо вымытым и высушенным банкам, наполняя их доверху, и герметично закрыть. Банки поставить вверх дном и оставить в таком положении до полного остывания содержимого. Приготовленный по этому рецепту перец можно подавать как гарнир к мясным или рыбным блюдам.

# Жареный перец

*Ингредиенты*

1 кг перца, 150 г растительного масла, соль.

*Способ приготовления*

Неповрежденные и мясистые перцы помыть, очистить от плодоножек и семян и испечь на сильном огне. Затем перец посолить и подержать в той же емкости под крышкой. Кожицу снять и подготовленные таким образом перцы обжарить со всех сторон в растительном масле до золотистого цвета. Затем перец уложить в подготовленные банки, периодически сбрызгивая растительным маслом, в котором он жарился. Стерилизовать 90 минут. Приготовленный перец хорошо подойдет к столу в качестве салата.

Для улучшения вкусовых качеств его можно заправить лимонным соком или толченым чесноком.

# Икра из перца

*Ингредиенты*

1 кг перца, 1 кг помидоров, 150 мл растительного масла, 40 г сахара, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Хорошо созревшие, красного цвета перцы помыть и очистить от семян и плодоножек. Подготовленный перец измельчить с помощью мясорубки и полученную массу потушить в небольшом количестве воды, а затем откинуть на дуршлаг. Любители острой пищи могут добавить немного жгучего перца. К приготовленному пюре добавить сок очищенных и протертых помидоров. Полученную смесь варить, постоянно помешивая деревянной ложкой, до густой, кашеобразной консистенции. В конце варки добавить растительное масло, сахар и посолить. Кипящую икру разлить в подготовленные банки, наполняя их доверху, сразу закатать и перевернуть вверх дном.

# Болгарский перец в растительном масле

*Ингредиенты*

1 кг перца, 1 ½ кг помидоров, 400 г репчатого лука, 40 г зелени петрушки и укропа, 200 мл растительного масла, 20 г сахара, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Перец помыть, удалить плодоножки и семена. Затем плоды нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в растительном масле. Нарезанный кольцами лук обжарить до золотистого цвета. Петрушку и укроп промыть и измельчить. Вымытые и нарезанные помидоры уварить до половины их первоначального объема. При помешивании добавить в помидорную кашицу соль, сахар и растительное масло. После того как соль и сахар полностью растворятся, положить перец, лук и зелень. Смесь довести до кипения и разложить по банкам. После чего стерилизовать в кипящей воде в течение 40 минут и герметично закрыть.

# Красный перец с капустой

*Ингредиенты*

1 кг красного болгарского перца, 700 г капусты, 100 г растительного масла, 100 г яблок или айвы, 50 г чеснока.

*Для маринада:*½ л воды, 1/ 2л столового уксуса, 50 мл растительного масла, 1–2 лавровых листа, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Приготовить маринад, добавить в него помытый и очищенный перец, прокипятить, перец вынуть шумовкой, после чего охладить.

Капусту нашинковать. Кусочки яблок или айвы и толченый чеснок поджарить в растительном масле, после чего тоже охладить.

Овощи уложить в стеклянные банки следующим образом: 2 ряда перца и 1 тонкий слой капусты, залить охлажденным растительным маслом, снова 2 ряда перца, тонкий слой капусты и т. д.

Укомплектованные таким образом банки залить маринадом, стерилизовать 15 минут и закатать. Хранить в холодном месте.

# Перец, маринованный по-сухиндольски

*Ингредиенты*

1 кг красного сладкого перца, 300 г цветной капусты, 200 г зеленых томатов (небольших), 100 г острого перца, 100 г моркови.

*Для маринада:*200 мл воды, 200 мл винного уксуса, 15 г сахара, 1 лавровый листик, 2–3 горошины черного перца, 2 г гвоздички, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Перец помыть, очистить от семян.

Капусту разобрать на соцветия, зеленые томаты помыть. Морковь очистить и нарезать кружочками. Все это прокипятить и охладить. Сварить маринад.

Каждый перец наполнить 1–2 томатами, 1 стручком острого перца и 2–3 кружочками моркови. Сверху прикрыть 1 соцветием капусты.

Подготовленные таким образом стручки перца уложить в банку и залить охлажденным маринадом. После чего закатать и поставить в холодное место.

# Перец, фаршированный капустой

*Ингредиенты*

1 кг перца, 900 г капусты, 100 г моркови, 100 г 6 %-ного уксуса, 15–20 г соли.

*Способ приготовления*

Сладкий перец помыть, очистить от семян и бланшировать в горячей воде в течение 2–3 минут, после чего охладить и обсушить. Капусту нашинковать, морковь очистить, вымыть и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Капусту и морковь положить в эмалированную кастрюлю, перетереть с солью и оставить на 3–5 часов. После этого выделившийся сок перелить в отдельную емкость. Перец наполнить овощной смесью и уложить в банки, а к овощному соку добавить уксус и залить им перец. Банки накрыть крышками и поставить в кастрюлю с температурой воды не менее 40 °С. Стерилизовать в кипящей воде 35–50 минут в зависимости от размера банок.

Затем герметично закрыть.

# Стерилизованная морковь

*Ингредиенты*

1 кг моркови.

*Для заливки:*1 л воды, 40 г сахара, 60 мл 6 %-ного уксуса, 30 г соли.

*Способ приготовления*

Молодую свежую морковь помыть, очистить и нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см. Кружочки моркови пробланшировать в подсоленной по вкусу воде и положить в банки. Залить морковь горячей заливкой, затем стерилизовать в течение 20 минут и закатать банки.

# Перец натуральный

*Ингредиенты*

1 кг перца, 100 г растительного масла.

*Для солевого раствора:*1 л воды, 10 г соли.

*Способ приготовления*

Перец помыть и опустить в хорошо прокаленное растительное масло на 20–30 секунд, после чего сразу же переложить в холодную воду, снять кожицу и удалить плодоножку с семенами. Если обработанные таким образом плоды все еще не очень эластичны, то следует дополнительно пробланшировать их паром.

Готовый перец уложить вертикально в банки. Затем залить солевым раствором, нагретым до 90 °С, накрыть банки крышками и установить в кастрюлю с горячей водой для стерилизации. Время стерилизации: для полулитровых банок – 40 минут, для литровых банок – 50 минут. Затем банки закрутить и поставить вниз горлышком. Хранить в прохладном месте.

# Морковь натуральная

*Ингредиенты*

1 кг моркови.

*Для рассола:*1 л воды, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Молодую, нежную и сочную морковь тщательно помыть, отрезать концы корня. Подготовленную морковь бланшировать в воде с температурой 90 °С в течение 3–5 минут, а затем очистить от кожицы и помыть в проточной воде. Морковь должна слегка подсохнуть, после чего плотно уложить ее в чистые сухие банки. Рассол кипятить в течение 10–15 минут, профильтровать через марлю и вновь довести до кипения. Морковь залить горячим рассолом. Банки стерилизовать, в зависимости от размера, 40–50 минут при температуре кипения и закрутить.

# Жареная морковь в томатном соусе

*Ингредиенты*

1 кг моркови, 100 мл растительного масла, 500 мл томатного сока, репчатый лук, зелень петрушки, зелень укропа, сахар, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

*Способ приготовления*

Вымытую и подсушенную морковь нарезать мелкими кружками или натереть на крупной терке, а затем для смягчения обжарить в растительном масле. Излишки масла удалить. Томатный сок следует прокипятить в течение 20 минут, добавить соль, сахар, жареный лук, перец горошком, лавровый лист и измельченную зелень укропа и петрушки. Подготовленный томатный соус смешать с морковью в соотношении три части моркови и две части томатного соуса. Смесь довести до кипения и в кипящем состоянии разлить по банкам.

Пастеризовать при температуре 80 ˚С в течение 40 минут и затем герметично закрыть.

# Морковь маринованная

*Ингредиенты*

1 кг моркови.

*Для маринада:*1 л воды, 100 мл столового уксуса, 50 г сахара, 1 г корицы, 1 г гвоздички, 1 лавровый листик, 2–3 горошины душистого перца, 40 г соли.

*Способ приготовления*

Морковь очистить, помыть и пробланшировать в кипящей воде (при диаметре 1–2 см – 2–3 минуты, при диаметре 2,5–3 см – 3–4 минуты, при диаметре свыше 3,5 см – 8–10 минут). После этого морковь охладить, нарезать кусочками любой формы, уложить в тару, залить горячим маринадом и герметично закрыть.

# Маринованная свекла

*Ингредиенты*

1 кг свеклы, 20 мл 9 %-ного уксуса, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2–3 горошины черного перца, 2–3 гвоздички, 1 лавровый листик, 15–20 г зелени (укропа, эстрагона, базилика, хрена, петрушки, сельдерея), 5 г семян горчицы.

*Для заливки:*1 л воды, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Крепкие корнеплоды свеклы, одинаковые по величине и цвету, очистить от всех мелких корешков и ботвы. Свеклу помыть и бланшировать (в целом виде, не очищенную от кожицы). Мелкие корнеплоды бланшировать 25–30 минут, а крупные – 40–45.

После бланшировки очистить кожицу. Самую мелкую свеклу мариновать целиком, а более крупную нарезать крупной соломкой или кубиками. В банку положить пряности, зелень, нарезанный кольцами лук и чеснок, затем свеклу и залить горячим рассолом, смешанным с уксусом.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и держать в кипящей воде, в зависимости от размера, от 6–8 минут (полулитровые банки) до 12–15 минут (трехлитровые). Простерилизованные банки сразу же герметично закрыть.

# Свекла в маринаде без стерилизации

*Ингредиенты*

1 кг свеклы, 1 г корицы, 2–3 гвоздички, 1 лавровый лист, 1 горошина душистого перца.

*Для заливки:*1 л воды, 200 мл 6 %-ного уксуса, 50 г сахара, 40 г соли.

*Способ приготовления*

Примерно одинаковую по размеру свеклу очистить от ботвы, помыть, обрезать верхнюю часть и варить, в зависимости от размера, 20–45 минут. Затем свеклу охладить и очистить от кожицы.

Далее разрезать ее на части произвольной формы, уложить в банки, добавить пряности и залить кипяченым и охлажденным маринадом. Банки закрыть и хранить в прохладном месте.

# Свекла маринованная сладкая

*Ингредиенты*

1 кг свеклы.

*Для маринада:*1 л воды, 100 мл 10 %-ного уксуса, 100 г сахара, 2–3 г кусковой корицы, 6–8 гвоздичек, 6–8 горошин черного перца, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Свеклу подготовить так же, как в предыдущем рецепте, залить горячим маринадом, стерилизовать в течение 12–15 минут, закатать банки и охладить.

# Столовая свекла с хреном

*Ингредиенты*

1 кг столовой свеклы, 100–150 г хрена, 100 г растительного масла, 50–60 г 9 %-ного уксуса, 40 г сахара, 20 г соли, перец.

*Способ приготовления*

Молодые корнеплоды столовой свеклы помыть и обрезать с обоих концов.

После чего варить в течение 30–45 минут (в зависимости от размера). Свеклу очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками. Хрен вымыть, измельчить и смешать со свеклой. Все положить в эмалированную кастрюлю, добавив сахар, соль и перец. Растительное масло прокалить и влить в кастрюлю. Содержимое кастрюли перемешать и подогреть на слабом огне до 70–75 °С.

После чего кастрюлю снять с огня, добавить уксус, перемешать и разложить по банкам.

Пастеризовать при температуре 90 °С 20–25 минут. Затем герметично закрыть.

# Стручковая фасоль консервированная

*Ингредиенты*

1 кг стручковой фасоли, 1 л 5 %-ного солевого раствора, 10 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Молодые нежные стручки фасоли вымыть и нарезать кусочками длиной 2,5–3 см. Затем пробланшировать в кипящей воде в течение 5–6 минут и плотно уложить в банки. Залить солевым раствором, прикрыть крышками и стерилизовать 30–35 минут.

Перед окончанием стерилизации в банки добавить уксусную эссенцию.

Банки закатать.

Перед употреблением в пищу заливочную жидкость слить, а фасоль помыть водой. Для удаления остатков уксусной эссенции выдержать в воде 4–6 часов, тогда фасоль можно будет отварить или обжарить в масле, как свежую.

# Консервированный зеленый горошек

*Ингредиенты*

1 кг зеленого горошка, 1 л воды, 25 г сахара, 7 г лимонной кислоты, 25 г соли.

*Способ приготовления*

Горошек извлечь из стручков, удалить поврежденные, ссыпать в дуршлаг и помыть холодной водой. После чего погрузить дуршлаг с горошком на 3 минуты в кипящую воду с солью и сахаром. Более длительная бланшировка не рекомендуется, так как семена сморщиваются, их оболочка лопается, а крахмал во время стерилизации переходит в рассол, который становится мутным и клейким.

Пробланшированный горошек в горячем виде разложить по банкам и залить горячей водой, оставшейся после бланшировки, с добавлением лимонной кислоты.

Банки наполнить под горлышко и стерилизовать в течение 80 минут при температуре 105–106 ˚С. После стерилизации банки сразу же закрутить и охладить.

# Фасоль в томатном соусе

*Ингредиенты*

1 кг спаржевой фасоли (молодой), 750 г помидоров, 20 г сахара, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Стручки фасоли помыть и обрезать с концов, после чего нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить в холодной воде. Подготовленную таким образом фасоль плотно уложить в банки. Помидоры помыть и нарезать дольками, после чего распарить под крышкой и протереть через сито. В полученный томатный сок добавить соль и сахар по вкусу, довести до кипения и влить в банки с фасолью. Банки стерилизовать в кипящей воде не менее 45 минут.

# Фасоль с овощами по-болгарски

*Ингредиенты*

1 кг зеленой фасоли, 1 кг помидоров, 400 г репчатого лука, 400 г моркови, 50 г корней петрушки, 20 г зелени петрушки, 30 мл столового уксуса, 30 г сахара, 100 г растительного масла, 4 г перца, 15 г соли.

*Способ приготовления*

Фасоль вымыть и нарезать кусочками длиной 3–4 см. Кусочки опустить на 3–4 минуты в кипящую воду и сразу же охладить. Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить до золотистого цвета. Морковь и корни петрушки очистить и нарезать кружочками толщиной 3–4 мм, затем тоже обжарить в растительном масле.

Зелень петрушки вымыть и измельчить. Зрелые помидоры нарезать дольками и варить в тазу в течение 15 минут. Затем добавить подготовленные фасоль, лук и коренья, сахар, соль и уксус, довести смесь до кипения и положить зелень петрушки. Перец положить на дно банок, после чего разлить приготовленную овощную смесь в горячем виде. Стерилизовать в течение 40 минут.

# Стерилизованный маринованный мелкий лук

*Ингредиенты*

1 кг лука, 1 лавровый лист, 2–3 горошины черного перца, гвоздика, корица.

*Для маринада:*1 л воды, 50 г сахара, 200 мл 6 %-ного уксуса, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Отобрать маленькие луковицы (диаметром около 3 см), очистить их и срезать так называемые донце и шейку. После этого помытые луковицы 2–3 минуты бланшировать в кипящей воде и затем уложить в банки.

На дно банок положить приправы: лавровый лист, перец, гвоздику, кусочек корицы.

Маринад довести до температуры около 70 °С и залить им уложенные в банки луковицы. Банки стерилизовать 7–8 минут, после чего сразу же закрутить.

Более крупные головки лука можно приготовить так же, только предварительно разрезав их на две части.

# Острый маринованный лук

*Ингредиенты*

1 кг лука, 1 л воды, сок ½ лимона, 1 лавровый лист, 1 щепотка семян горчицы, 2–3 горошины черного перца, 1 зубчик чеснока, красный молотый перец.

*Для маринада:*1 л воды, 20 мл 9 %-ного уксуса, 15–20 г соли.

*Способ приготовления*

Отобрать самые мелкие неповрежденные луковки, очистить их, помыть, залить водой с лимонным соком и довести до кипения. Вынутые из воды луковки обсушить и положить вместе со специями и чесноком в банки.

Залить горячим маринадом, стерилизовать 20–30 минут, после чего герметично закрыть.

# Стерилизованный маринованный чеснок

*Ингредиенты*

1 кг чеснока.

*Для маринада:*1 л воды, 1 л уксуса, 3 лавровых листа, 60 г соли, зелень укропа.

*Способ приготовления*

Лучше использовать чеснок, собранный в период, когда стебли у него еще зеленые и хрупкие, а отдельные зубчики в луковице полностью еще не сформировались.

Чеснок очистить от верхних листьев, срезать корневые бородки и стебли до места их разветвления, помыть в проточной воде и нарезать кусками длиной 3–4 см.

Чеснок бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде и разложить по банкам. Между чесноком положить лавровый лист и укроп.

Банки с чесноком залить некипяченым маринадом и стерилизовать около 15 минут, после чего герметично закрыть.

# Чеснок в маринаде

*Ингредиенты*

1 кг чеснока, 300 г красного сладкого перца, 3 лавровых листа.

*Для маринада:*1 л воды, 200 мл 9 %-ного уксуса, 15 г соли.

*Способ приготовления*

Чеснок очистить, помыть и уложить в маленькие баночки, перекладывая слоями очищенного и нарезанного красного сладкого перца. Овощи залить маринадом и пастеризовать банки в течение 15 минут при 85 °С, а затем закрутить.

# Чеснок, маринованный в свекольном соке

*Ингредиенты*

1 кг чеснока.

*Для маринада:*1 л воды, 50 г сахара, 100 г 9 %-ного уксуса, 1 кг свеклы, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Для приготовления свекольного сока свеклу натереть на терке, добавить 500 мл воды, отжать через сито. Приготовить маринад. Чеснок очистить и бланшировать в кипящей воде в течение 2–3 минут.

Вынув из кипятка, чеснок промыть холодной водой, уложить в банки, залить горячим маринадом и стерилизовать 5 минут, затем закатать.

# Соленая тыква с хреном и зеленью петрушки

*Ингредиенты*

1 кг тыквы, 300 г корня хрена, 300 г зелени петрушки, 150 г вишневых листьев, 500 г соли, 3 л воды.

*Способ приготовления*

Корень хрена очистите, помойте и нарежьте небольшими кусочками или измельчите в блендере.

Тыкву разрежьте на две части, удалите семена, мякоть нарежьте мелкими кубиками и проколите вилкой. Тыкву переложите в банки вместе с хреном, вишневыми листьями и зеленью.

В отдельной посуде приготовьте заливку из воды и соли, прокипятите и остудите ее. Залейте тыкву рассолом, закройте полиэтиленовыми крышками и поставьте в холодное место.

# Маринованная тыква

*Ингредиенты*

2 кг тыквы, 200 мл 9 %-ного уксуса, 200 г меда.

*Способ приготовления*

Очистите тыкву от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте небольшими кусочками, опустите в горячую воду, доведите до кипения, откиньте на дуршлаг и остудите.

Доведите до кипения и остудите тыкву еще 3 раза.

Мед соедините с уксусом в эмалированной кастрюле, дайте закипеть, выложите кусочки тыквы и прогревайте до размягчения.

Тыкву остудите, переложите в полулитровые банки и закатайте крышками.

# Тыква, консервированная в яблочном соке

*Ингредиенты*

2 кг тыквы, 1 л яблочного сока, 200 г сахара, кардамон или имбирь.

*Способ приготовления*

Тыкву очистите от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте небольшими кусочками и положите в эмалированную кастрюлю.

В отдельной посуде соедините яблочный сок, сахар, кардамон или имбирь, доведите до кипения.

Кипящим соком залейте кусочки тыквы, остудите при комнатной температуре, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите в течение 20 минут.

Тыкву переложите в банки, залейте кипящим соком и закатайте прокипяченными крышками.

# Тыква, консервированная в облепиховом соке

*Ингредиенты*

2 кг тыквы, 2 л облепихового сока, 2 кг сахара, апельсиновая цедра.

*Способ приготовления*

Цедру натрите на крупной терке. Тыкву очистите от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте небольшими кусочками, положите в эмалированную кастрюлю, залейте облепиховым соком, добавьте сахар и варите на медленном огне до готовности.

Перед окончанием приготовления добавьте апельсиновую цедру. Тыкву в горячем виде разложите по полулитровым простерилизованным банкам и закатайте крышками.

# Тыквенное пюре с яблоками

*Ингредиенты*

1 кг тыквы, 1 кг яблок.

*Способ приготовления*

У яблок удалите семена и сердцевины, очистите кожицу, мякоть пропустите через мясорубку.

Тыкву очистите, удалите семена, мякоть нарежьте небольшими кусочками, отварите и протрите через металлическое сито.

Полученную массу соедините с яблочным пюре, положите в эмалированную кастрюлю, подогрейте до 90 °С, переложите в полулитровые банки и стерилизуйте в течение 10 минут, после чего закатайте прокипяченными крышками.

# Тыквенное пюре

*Ингредиенты*

1 кг тыквы.

*Способ приготовления*

Очистите тыкву от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте кубиками, бланшируйте в течение 5 минут в кипятке и протрите через металлическое сито.

Полученное пюре положите в эмалированную кастрюлю, нагрейте на медленном огне до 90 °С, переложите в полулитровые банки и стерилизуйте в течение 30 минут на водяной бане.

Банки закатайте прокипяченными крышками и поставьте в прохладное место на хранение.

# Маринованные острые огурцы

*Ингредиенты*

10 кг огурцов, 500 г сахара, 400 г соли, 250 г зелени укропа, 20 г семян горчицы, 15 г зелени эстрагона, 15 г корня хрена, 5 г молотого черного перца, 2 головки чеснока, 1,4 л 9 %-ного уксуса, 8 л воды.

*Способ приготовления*

Корень хрена и чеснок очистите и измельчите.

Зелень укропа и эстрагона помойте, нарежьте и выложите на дно подготовленных трехлитровых банок вместе с хреном, чесноком, семенами горчицы и черным перцем. Огурцы помойте и вертикально уложите в банки.

В отдельной посуде приготовьте маринад из воды и уксуса с добавлением сахара и соли. Огурцы залейте кипящим маринадом и пастеризуйте в течение 30 минут.

После этого закатайте банки крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

# Маринованные огурцы с луком

*Ингредиенты*

10 кг огурцов, 800 г репчатого лука, 200 г укропа с семенами, 20 г корня хрена, 400 г соли, 150 г сахара, 150 г лимонной кислоты, 1 головка чеснока, 15 горошин черного перца, 15 семян горчицы, 5 лавровых листиков, 10 л воды.

*Способ приготовления*

Чеснок, лук и корень хрена очистите. Лук измельчите, корень хрена нарежьте небольшими кусочками.

Огурцы помойте, плотно уложите в трехлитровые банки, добавьте в каждую банку по 1 зубчику чеснока, кусочку корня хрена, веточке укропа и нарезанный репчатый лук.

В отдельной посуде приготовьте маринад из лимонной кислоты, сахара, соли, воды, семян горчицы, лаврового листа и черного перца.

Маринад вскипятите и влейте в банки с огурцами.

Банки пастеризуйте в течение 30 минут, после чего закатайте крышками и поставьте вниз горлышком.

# Маринованные огурцы со сладким перцем

*Ингредиенты*

10 кг огурцов, 2 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука, 600 г зелени укропа, 400 г зелени петрушки, 400 г зелени сельдерея, 400 г чеснока, 400 г корня хрена, 800 г сахара, 800 г соли, 40 г черного молотого перца, 4,8 л 9 %-ного уксуса, 10 л воды.

*Способ приготовления*

Огурцы залейте водой, оставьте на несколько часов, а затем нарежьте тонким кружочками. Лук и чеснок очистите и нарежьте. Зелень помойте и нарубите. Корень хрена очистите, помойте и нарежьте кубиками. Перец очистите от семян, мякоть нарежьте соломкой.

В отдельной посуде приготовьте маринад из воды, уксуса, соли, сахара и черного перца. Овощи выложите в простерилизованные банки, залейте кипящим маринадом и стерилизуйте в течение 15 минут, после чего закатайте крышками.

# Маринованные огурцы с корицей

*Ингредиенты*

600 г огурцов, 1 л воды, 75 г соли, 50 г зелени укропа, 50 г сахара, 15 мл 70 %-ной уксусной кислоты, 1 лист хрена, 3 листа черной смородины, 3 горошины душистого перца, 6 горошин черного перца, 2 зубчика чеснока, 1 кусочек жгучего перца, 3 веточки петрушки и сельдерея, корица.

*Способ приготовления*

Огурцы помойте, залейте холодной водой и оставьте на 6–8 часов. Зелень, листья черной смородины и хрена помойте и нарежьте. На дно банок насыпьте специи, выложите зеленую массу и огурцы. Соедините сахар, соль, уксусную кислоту и воду, доведите до кипения и залейте полученным маринадом огурцы. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 8–10 минут и закатайте.

# Маринованные огурцы с хреном

*Ингредиенты*

5 кг огурцов, 1 л 9 %-ного уксуса, 1 корень хрена, 2 луковицы, 2 головки чеснока, 5 горошины белого перца, 5 горошин черного перца, 5 горошин английского перца, 4 гвоздички, 4 столовые ложки горчицы.

*Способ приготовления*

Огурцы помойте, нарежьте ломтиками, положите в эмалированную кастрюлю, залейте предварительно подогретым уксусом и оставьте на 2 дня.

По прошествии указанного времени слейте уксус, доведите его до кипения, снова залейте им огурцы и оставьте еще на 2 дня.

Тщательно измельчите гвоздику, черный, белый и английский перец.

Чеснок, лук и корень хрена очистите, натрите на мелкой терке, затем соедините с горчицей и истолченными специями.

Огурцы выньте из уксуса, обваляйте в полученной смеси, положите в простерилизованные литровые банки, залейте уксусом и закатайте крышками.

# Маринованные огурцы с красной смородиной

*Ингредиенты*

600 г огурцов, 1 л воды, 150 г ягод красной смородины, 50 г зелени укропа, 50 г соли, 10 г зелени петрушки и сельдерея, 1 лист хрена, 2 лука-севка, 2 зубчика чеснока, 2 веточки базилика, специи (любые).

*Способ приготовления*

Огурцы помойте, залейте водой и оставьте на 6 часов. Желательно за это время сменить воду 2–3 раза. Зелень помойте и нарубите. Чеснок и лук-севок очистите. Специи, чеснок, пряную зелень выложите на дно банок. Огурцы помойте еще раз и уложите в банки вместе с подготовленными ягодами смородины. Соль растворите в воде, доведите до кипения и залейте полученным рассолом огурцы и смородину. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 10 минут на кипящей водяной бане, а затем закатайте крышками.

# Маринованные огурцы с виноградными листьями

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 л воды, 5 листьев черной смородины, 5 листьев вишни, 5 листьев мяты, 3 листа винограда, 2 листа хрена, 6 горошин черного перца, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, сельдерея и укропа, 60 г соли.

*Способ приготовления*

Листья всех перечисленных растений и зелень помойте. Чеснок очистите.

Огурцы залейте холодной водой и оставьте на 8 часов, затем добавьте специи и пряную зелень и поставьте на 6 дней в теплое помещение для брожения.

По прошествии указанного времени выньте огурцы из рассола, помойте под холодной проточной водой и переложите в литровые банки. Добавьте чеснок. Полученный рассол слейте, процедите через сложенную в несколько слоев марлю, доведите до кипения и залейте им огурцы. Банки накройте прокипяченными крышками, поставьте на кипящую водяную баню и стерилизуйте в течение 5 минут, после чего закатайте.

# Малосольные огурцы

*Ингредиенты*

5 кг огурцов, 200 г зонтиков укропа, 150 г листьев вишни, 150 г листьев смородины, 150 г листьев хрена, 8 листьев любистока, 8 сладких перцев, 2 головки чеснока, 5 л воды, 100 г соли.

*Способ приготовления*

Огурцы помойте, залейте холодной водой и оставьте на 12 часов.

Перец разрежьте пополам, не удаляя семян. Чеснок очистите.

Огурцы плотно уложите в простерилизованные банки и добавьте чеснок, пряную зелень и листья перечисленных растений (⅓ из них положите на дно, ⅓ должна оказаться в середине банки, ⅓ – сверху).

В 2 ½ л холодной воды растворите 3 столовые ложки соли, процедите полученную жидкость через сложенную в несколько слоев марлю и влейте в банки с огурцами. Сверху положите деревянный кружок и гнет, оставьте на 5 дней.

По прошествии указанного времени снимите пену, слейте жидкость, выньте все ингредиенты и промойте их под струей холодной воды.

В отдельной посуде приготовьте второй рассол, соединив оставшуюся соль и воду. Жидкость процедите.

Огурцы и остальные ингредиенты положите обратно в банки, залейте новым рассолом, закройте прокипяченными крышками и поставьте в холодное место на хранение.

# Консервированные огурцы

*Ингредиенты*

3 ½ кг огурцов, 2 л воды, 500 мл 5 %-ного уксуса, 1 головка чеснока, 3 листочка хрена, 10 лавровых листиков, 30 горошин душистого перца, ½ стручка жгучего перца, 1 пучок сельдерея, 1 пучок укропа, 6 столовых ложек соли.

*Способ приготовления*

Огурцы помойте, залейте холодной водой и оставьте на 8 часов. Желательно за это время сменить воду 3 раза. Листья хрена и зелень укропа и сельдерея помойте и нарубите. Чеснок очистите и нарежьте тонкими пластинками.

У жгучего перца удалите плодоножку и семена, а мякоть нарежьте тонкими колечками. На дно трехлитровых банок выложите слой чеснока, жгучего перца, специй и зелени, сверху положите огурцы, затем снова слой специй и огурцы.

Приготовьте маринад, соединив воду с солью и уксусом, доведите до кипения и залейте огурцы. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 25 минут и закатайте.

# Огурцы, консервированные в томатном соусе

*Ингредиенты*

3,3 кг огурцов, 2 л томатного сока, 100 г соли, 1 головка чеснока, 3 сладких перца, 3 листа хрена, 5 лавровых листика, ½ горького перца, 1 пучок укропа.

*Способ приготовления*

Огурцы помойте, залейте холодной водой и оставьте на 5 часов. У сладкого перца удалите семена и плодоножки, мякоть разрежьте на половины. Чеснок очистите. Зелень помойте и нарубите. Томатный сок перелейте в эмалированную посуду, добавьте соль и доведите до кипения. Лавровый лист и пряную зелень уложите на дно банок, выложите сладкий и горький перец, чеснок и огурцы и залейте томатным соком. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 20 минут на кипящей водяной бане, а затем закатайте.

# Огурцы, консервированные с тыквенно-яблочным соком

*Ингредиенты*

2 кг огурцов, 1 л тыквенного сока, 300 мл яблочного сока.

*Способ приготовления*

Огурцы помойте, обдайте кипятком и положите в простерилизованные трехлитровые банки.

Тыквенный сок смешайте с яблочным и дайте этой смеси закипеть.

Полученную заливку добавьте в горячем виде в банки с огурцами, оставьте на 5 минут, затем слейте жидкость, еще раз доведите ее до кипения и снова влейте в банки. Банки закатайте и храните в прохладном месте.

# Маринованные корнишоны

*Ингредиенты*

10 кг корнишонов, 8 ½ л воды, 750 г сахара, 500 г соли, 320 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 10 лавровых листочков, 10 гвоздичек, душистый перец горошком, черный перец горошком, корица.

*Способ приготовления*

Корнишоны переберите, помойте, выложите в эмалированную посуду слоем около 5 см, пересыпьте небольшим количеством соли и оставьте в холодном месте на 2 дня.

По прошествии указанного времени помойте корнишоны и положите в простерилизованные трехлитровые банки. В отдельной посуде приготовьте маринад.

Для этого соедините воду, сахар и оставшуюся соль, доведите полученную жидкость до кипения, прогревайте в течение 5 минут, затем добавьте специи и оставьте на огне еще на 10 минут. Перед окончанием приготовления добавьте в маринад уксусную эссенцию.

Корнишоны залейте полученным маринадом, закройте банки полиэтиленовыми крышками и храните в прохладном месте.

# Томаты, консервированные с красной смородиной

*Ингредиенты*

3 кг томатов, 1 л воды, 300 мл сока красной смородины, 50 г меда, 40 г соли, 4 веточки эстрагона, 3 веточки мелиссы.

*Способ приготовления*

Зелень помойте.

Томаты бланшируйте в кипятке в течение 30 секунд, выложите в банки вместе с мелиссой и эстрагоном. В отдельной посуде приготовьте заливку: соедините воду, мед и соль, доведите до кипения, добавьте сок красной смородины и еще раз вскипятите.

Томаты залейте полученной жидкостью, накройте прокипяченной крышкой и оставьте на 30 минут, после чего слейте заливку и доведите ее до кипения.

Кипящей жидкостью снова залейте томаты, закатайте банки, переверните горлышком вниз и остудите, предварительно завернув в одеяло.

# Консервированные половинки томатов

*Ингредиенты*

2 кг томатов, 1 л воды, 2 луковицы, 6 горошин черного перца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка соли.

*Способ приготовления*

Томаты помойте, разрежьте на половинки и положите в простерилизованные банки. В отдельной посуде соедините воду, сахар, соль и черный перец, доведите до кипения, добавьте уксус и растительное масло.

Полученным горячим маринадом залейте томаты. Закатайте банки крышками и поставьте в холодное место.

# Томаты, консервированные с чесноком

*Ингредиенты*

2 кг томатов, 1 л воды, 5 зубчиков чеснока, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка 9 %-ного уксуса, 1 столовая ложка соли.

*Способ приготовления*

Томаты помойте, нарежьте четвертинками и выложите в простерилизованные банки.

Чеснок очистите и добавьте к томатам. В отдельной посуде приготовьте заливку. Для этого соедините воду, уксус, сахар и соль, доведите полученную жидкость до кипения и процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

Полученным маринадом залейте томаты и чеснок.

Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 10 минут и закатайте.